SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Fritteuse (D)
Instructions for use	Deep Fryer (GB)

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf ein SEVERIN Qualitätsprodukt gefallen ist und gratulieren Ihnen zu dieser Entscheidung.

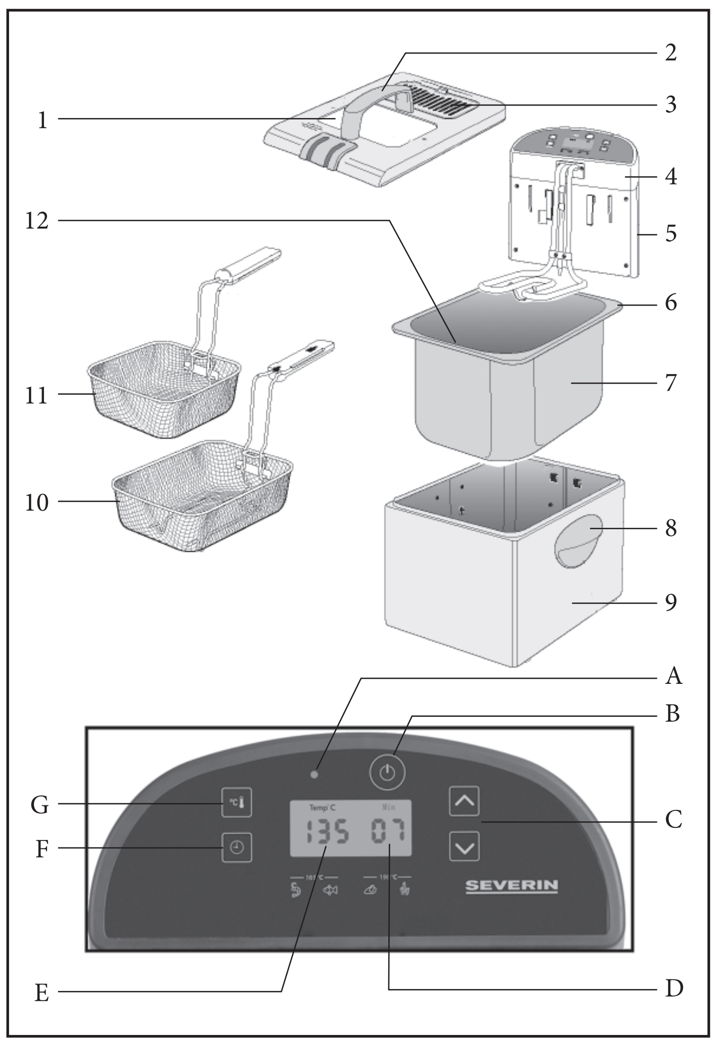
Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

In den sechs Kategorien Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, Beauty & Wellness und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 200 verschiedenen Produkten ein umfassendes Sortiment an Elektrokleingeräten an. Wir haben für jeden Anlass genau das richtige Produkt für Sie.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.severin.de oder www.severin.com.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
A
B
C
D
E
F
G
Temp°C
Min
135 07
SEVERIN



Liebe Kundin, lieber Kunde,
jeder Benutzer muss vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.

Anschluss
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau
1. Deckel mit Sichtfenster
2. Deckelgriff
3. Dampfaustrittsöffnungen mit Fettfilter
4. Herausnehmbares Heizelement mit Bedienfeld
5. Kabelaufbewahrungsfach im Heizelement
6. herausnehmbarer Frittierbehälter
7. Min.-und Max.- Markierung im Behälter
8. Gehäusegriff
9. Gehäuse
10. großer Frittierkorb mit Griff
11. kleiner Frittierkorb mit Griff
12. Korbbefestigung (Innen)

Bedienfeld
A Kontrollleuchte
B Start-Stopp-Taste Gerät
C Einstelltasten Kurzzeitmesser
D Anzeige Kurzzeitmesser
E Anzeige eingestellte Temperatur
F Start-Stopp-Taste Kurzzeitmesser
G Einstelltaste Temperatur

Sicherheitshinweise
- **Fritteuse nie ohne Öl/Fett aufheizen!**
- Die Fritteuse nur unter Aufsicht betreiben.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Stellen Sie das Gerät frei auf eine ebene, temperaturbeständige Unterlage, die unempfindlich gegen Spritzer ist. Stellen Sie das Gerät nicht unter Hängeschränke, direkt an eine Wand oder in eine Ecke.
- Entfernen Sie leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe des Gerätes.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- **Schmelzen Sie Fettriegel niemals in der Fritteuse,** da sich der nur unvollständig eingetauchte Heizkörper sonst zu stark erhitzt und bei einer Berührung mit dem Fett sich dieses entzünden könnte. Außerdem könnte der Überhitzungsschutz den Heizkörper abschalten.
- Häufig gebrauchtes Öl/Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Fritteuse mit dem Deckel verschließen, um die Flammen zu ersticken. **Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett!**
- Nie eine heiße Fritteuse tragen

(Stolpergefahr!). Siedendes Öl/Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.

- **Achtung!** Einige Geräteteile werden sehr heiß und aus dem Deckel kann heißer Dampf austreten, Verbrennungsgefahr!
- Nicht in das heiße Öl/Fett greifen.
- Nicht mit Kunststoffbestecken ins Öl/Fett greifen. Heißes Öl/Fett nicht in Kunststoffbehälter umfüllen.
- Das Gerät nicht ohne eingesetzten Frittierbehälter anschließen. Den entnommenen Heizkörper nicht anschließen.
- Achten Sie darauf, dass weder das Gehäuse noch die Anschlussleitung einer heißen Kochplatte oder offenen Flammen zu nahe kommt. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- **Nach jedem Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, ebenso bei**
  - **Störungen während des Betriebes,**
  - **jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung im Freien geeignet!
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separatem Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
  - in landwirtschaftlichen Betrieben
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften
  - in Frühstückspensionen
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Bedienung

Vor der ersten Inbetriebnahme

Das Gerät wie unter *Reinigung* beschrieben reinigen.

Deckel

Zum Abnehmen und Aufsetzen den Deckel nur am Deckelgriff anfassen.

Frittierbehälter

– **Einsetzen:**
  Den Frittierbehälter in das Gehäuse einsetzen, sodass die Aufhängung für den Frittierkorb der Aufnahme für das Heizelement gegenüberliegt.
  Füllmenge:
  Die Öl/Fettfüllmenge muss sich vor dem Aufheizen innerhalb der **Min**- und **Max**-Markierung befinden.
  Hinweis: Die Differenz zwischen der **Min**- und **Max**-Markierung beträgt ca. 800 ml.

– Öl-/Fettsorte:
  Verwenden Sie nur reines Pflanzenöl/–fett. Es muss sich auf etwa 220°C erhitzen lassen können und sollte geschmacksneutral sein.
  Niemals verschiedene Öle/Fette miteinander mischen.

  Öl:
  Wir empfehlen die Verwendung von hochhitzebeständigem Öl. Das Öl muss zum Frittieren geeignet sein. Die max. Füllmenge des Frittierbehälters mit Öl beträgt ca. 3,5 Liter. Beachten Sie die **Max**-Markierung.

Fettriegel:

Niemals Fettriegel direkt in der Fritteuse schmelzen. Nur zum Nachfüllen kann das Fett direkt im Frittierbehälter geschmolzen werden, vorausgesetzt der Fettfüllstand liegt mindestens in Höhe der **Min**-Markierung.

Bei Verwendung von Fettriegeln werden ca. 3,3 kg benötigt. Teilen Sie die Fettriegel in Stücke und schmelzen Sie sie in einem separaten Topf. Lassen Sie das Fett nur so heiß werden, dass es sich gerade im flüssigen Zustand befindet, um eine Verbrennungsgefahr beim Umfüllen zu vermeiden. Beim Umfüllen die **Max**-Markierung beachten.

Unter dem Heizkörper befindet sich eine Kältezone. Dort sammeln sich die Frittierreste und Schmutzpartikel. Die Zirkulation des Öles/Fettes lässt diesen Bereich kälter. Durch die Sammlung der Reste wird das Öl/Fett weniger verschmutzt.

Herausnehmbares Heizelement

Vor der Inbetriebnahme Anschlussleitung vollständig aus dem Kabelfach ziehen.

Die Fritteuse ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Das Heizelement ordnungsgemäß in die dafür vorgesehene Halterung einsetzen. Dabei wird der Sicherheitsschalter betätigt. Ist das Heizelement nicht ordnungsgemäß eingesetzt, lässt sich dieses nicht in Betrieb nehmen.

Das Gerät nur in Betrieb nehmen, wenn das Heizelement und der Frittierbehälter eingesetzt und Öl oder Fett eingefüllt wurden.

Temperatureinstellung

Mit dem Temperaturtaster [°C] kann die gewünschte Temperatur in 5 Stufen von 135° bis 190° eingestellt werden.

Kontrollleuchte

Die Kontrollleuchte blinkt solange das Gerät aufheizt. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Kontrollleuchte dauerhaft.

Frittierkörbe

Die Körbe dienen zur Aufnahme des Frittiergutes.

Vor Inbetriebnahme die Korbgriffe an den Frittierkörben befestigen. Achten Sie darauf den jeweils richtigen Korbgriff an den Frittierkörben zu montieren. *(Griff mit Verriegelungsaufnahme an den großen Korb, Griff mit Verriegelungshaken an den kleinen Korb.)* Dazu die beiden Aufnahmestangen des Korbgriffs zusammendrücken und die beiden abgewinkelten Enden in die beiden Aufnahmeösen im Frittierkorb stecken. Anschließend den Korbgriff in Richtung Korbrand ziehen um ihn mit dem vorstehenden Bügel zu fixieren.

Der Einsatz von 2 Frittierkörben ermöglicht Ihnen das gleichzeitige Frittieren von verschiedenem Frittiergut. Füllen Sie das Frittiergut mit der kürzeren Garzeit in den kleinen Korb und entnehmen ihn nach Ablauf der kürzeren Garzeit. Der große Korb verbleibt bis zum Erreichen der längeren Garzeit im heißen Öl/Fett.

Achtung: Den kleinen Frittierkorb nur mit dem großen Frittierkorb in die Friteuse einsetzen.

Aufnahmefähigkeit(Frittiermenge)

Großer Frittierkorb:
max. 700 g Pommes frites
Kleiner Frittierkorb:
max. 300 g Pommes frites
Kombination großer und kleiner Frittierkorb:
max. je 300 g Pommes frites

Beachten Sie hierzu die *Tipps zum Frittieren.*

Kurzzeitmesser

Nach Ereichen der eingestellten Temperatur blinkt in dem grünen LCD-Feld „00“.

Stellen Sie mit den Tasten [^] [v] einen Zeitraum von 1 bis 30 Minuten ein. Mit der Taste [⏲] wird der Kurzzeitmesser gestartet. Im LCD-Feld wird die noch verbleibende Zeit angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen 5 Signaltöne und im LCD-Feld

blinkt „00“.

Ein-/Ausschalten der Fritteuse

Netzstecker einstecken, das grüne LCD-Feld leuchtet und ein langer Signalton ertönt.
Im LCD-Feld erscheint 190° und „00“.
Stellen Sie mit der Temperaturtaste die gewünschte Temperatur ein.
Drücken Sie die ⏻ Taste.
Es ertönt ein kurzer Signalton, die Kontrollleuchte blinkt und der Heizvorgang wird gestartet.
(Sollte nach dem Einstecken des Netzsteckers keine weitere Einstellung von Ihnen vorgenommen werden, erlischt das grüne LCD-Feld und das Gerät schaltet in einen Stromsparmodus.)
Ist die gewünschte Temperatur erreicht, ertönen fünf Signaltöne und die Kontrollleuchte leuchtet dauerhaft.

Frittierkorb einsetzen:
- Deckel abnehmen.
- Mit Hilfe des Korbgriffes den Korb an der Korbbefestigung im Frittierbehälter aufhängen.
- Deckel aufsetzen.
- Korb leicht anheben und in das heiße Öl/Fett absenken.

Starten Sie nun den Kurzeitmesser.

Sollte nach Erreichen der eingestellten Temperatur keine Einstellung des Kurzzeitmessers erfolgen, schaltet das Gerät nach 30 Minuten in einen Stromsparmodus.
Ebenso erfolgt eine Schaltung in den Stromsparmodus, wenn nach Ablauf der eingestellten Zeit nicht innerhalb von 10 Minuten eine erneute Einstellung des Kurzzeitmessers erfolgt.

Ist das Frittiergut gar, Frittierkorb herausnehmen:
- Deckel abnehmen.
- Mit Hilfe des Korbgriffes den Korb anheben und an der Korbbefestigung im Frittierbehälter aufhängen. Das Frittiergut kann in dieser Position abtropfen.
- Anschließend den Korb ganz entnehmen und den Deckel aufsetzen.

Nach dem Frittieren das Gerät ausschalten. Hierzu die ⏻ Taste 2-3 Sekunden gedrückt halten. Es ertönt ein langer Signalton und die Kontrollleuchte erlischt. Um das Gerät komplett auszuschalten, ziehen Sie den Netzstecker.

Tipps zum Frittieren

Speisen, die schwimmend im Öl/Fett gebacken werden, sind besonders schmackhaft und bekömmlich.
Die Poren des Frittiergutes werden durch die hohe Temperatur sofort versiegelt; es dringt kein Öl/Fett ein und kein Saft tritt aus.
Lebenswichtige Eiweißstoffe, Vitamine und Mineralien usw. bleiben erhalten.

Folgendes sollten Sie beachten:

1. Der Frittierkorb darf nicht überfüllt werden, da sonst das Öl/Fett zu stark an Temperatur verliert und dadurch das Frittiergut zu viel Öl/Fett aufnimmt.
2. Häufig gebrauchtes Öl/Fett lässt sich auch durch Zugabe von neuem Öl/Fett nicht verbessern. Das neue Öl/Fett wäre in kurzer Zeit ebenfalls verdorben.
3. **Das Frittiergut muss sorgfältig abgetrocknet sein, damit das Öl/Fett nicht überschäumt. Insbesondere tiefgefrorenes Frittiergut sollte vorher aufgetaut werden. Feuchtigkeit verkürzt die Lebensdauer des Öles/Fettes.**
4. Entscheidend für ein optimales Frittierergebnis ist die richtige Temperatur. Ist das Öl/Fett nicht heiß genug, nimmt das Frittiergut zu viel Öl/Fett auf. Deshalb das Frittiergut erst nach dem Aufheizen eingeben. Ist das Öl/Fett zu heiß, bildet sich schnell eine Kruste, doch innen bleibt das Frittiergut noch roh.
5. **Tiefgefrorenes oder stark gekühltes Frittiergut erst ein- bis zweimal kurz in das heiße Öl/Fett tauchen.**
6. Damit das Öl/Fett nicht überschäumt,

den Frittierkorb langsam ins Öl/Fett absenken.
7. Nicht zuviel auf einmal frittieren. Das Frittiergut muss schwimmen können und sollte möglichst nicht aneinander stoßen.
8. Wenn Sie paniertes Frittiergut verwenden, die Panierung gut andrücken bzw. überschüssiges Mehl abklopfen.
9. Häufig gebrauchtes Frittieröl/fett erkennt man daran, dass es dunkel oder dickflüssig ist, unangenehm riecht oder schäumt.
10. Häufig gebrauchtes und verschmutztes Öl/Fett kann sich leicht selbst entzünden, daher das Öl/Fett nach 3-4maliger Benutzung wechseln. Die Gebrauchsdauer hängt jedoch im wesentlichen davon ab, was und wie viel frittiert wird.
11. Das Öl/Fett ist länger verwendbar, wenn es nach dem Gebrauch gefiltert wird.
12. Das Öl/Fett kann in der verschlossenen Fritteuse an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

Ernährungsbewusstes Frittieren

Wir empfehlen für ernährungsbewusstes Frittieren den Temperaturregler beim Frittieren von stärkehaltigem Frittiergut nicht höher als 175°C einzustellen. Die reduzierte Frittiertemperatur mit gleichzeitig reduzierter Frittiermenge verringert die Bildung von gesundheitsschädlichen Stoffen auf ein Minimum.

Reinigung

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Vor Inbetriebnahme den Frittierbehälter und die Frittierkörbe reinigen. Die Deckelinnenseite mit einem feuchten Tuch abwischen. Alle Teile sorgfältig abtrocknen, damit sich kein Wasser mit dem Öl/Fett vermischt.
- – Zum Entleeren den Heizkörper herausnehmen und das abkühlte Öl bzw. das gerade noch flüssige Fett mit einer Suppenkelle herauslöffeln oder Einsatzbehälter vorsichtig herausnehmen und in ein hitzebeständiges Gefäß schütten. Zum Filtern können Sie das Öl/ Fett durch ein saugfähiges Papier gießen, das in einen temperaturbeständigen Trichter oder in den Frittierkorb gelegt wurde.
- Öl/Fett zur Entsorgung nicht in den Ausguss gießen, sondern kalt in den Hausmüll geben.
- – Den Frittierbehälter zur Reinigung entnehmen. Die Frittierkörbe, die Korbgriffe, das Gehäuse und den Frittierbehälter im heißen Spülwasser reinigen. Anschließend alles sorgfältig abtrocknen.
- – Im Deckel befindet sich ein Fettfilter. Nach einigen Frittiervorgängen sollte der Filter gereinigt werden. Entriegeln Sie hierzu den Filterfachdeckel und entnehmen Sie den Fettfilter. Reinigen Sie den Deckel, den Fettfilter und den Filterfachdeckel in heißem Spülwasser und trocknen Sie die Teile anschließend gut ab. Setzen Sie den gereinigten Fettfilter wieder ein und verriegeln den Filterfachdeckel.
- – Einen neuen Fettfilter können Sie beim Severin-Service bestellen.
- – Das Gehäuse des Heizelementes mit einem feuchten Tuch abwischen.

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage http://www.severin.de unter dem Unterpunkt „Ersatzteilshop".

Entsorgung



Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von drei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.



Deep Fryer

Dear Customer,
Before using the appliance, the user must read the following instructions carefully.

Connection to the mains supply
The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation
1. Lid with integral observation window
2. Lid handle
3. Steam release vents with fat filter
4. Removable heating element with control panel
5. Power cord storage inside heating element
6. Frying container (removable)
7. Min. and Max. fill level marks inside frying container
8. Side handles
9. Housing
10. Large frying basket with handle
11. Small frying basket with handle
12. Basket holding bracket (inside)

Control panel
A Indicator lamp
B Start/Stop button (main unit)
C Cooking timer control buttons
D Cooking timer display
E Current temperature display
F Cooking timer Start/Stop button
G Temperature control button

Important safety instructions
- **Do not let the deep fryer heat up without oil/fat.**
- Do not leave the deep fryer unattended while in use.
- Before the appliance is used, the main body as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- Always place the unit on a level, heat-resistant work surface impervious to splashes and stains and with sufficient surrounding space. Do not place it underneath any wall-cupboards or hanging objects, nor directly by a wall or in a corner.
- Ensure that no inflammable materials are stored in the vicinity.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children there is a risk of suffocation.
- **Do not melt solidified fat in an empty fryer**, as the heating element will not be fully submerged and may therefore overheat, possibly causing the fat to ignite at contact. This could also cause the thermal safety cut-out to switch off the heating element.
- Oil/fat that has been used many times before may ignite when overheated. If this occurs, remove the plug from the wall socket and place the lid on the appliance in order to smother the flames. **Never pour water into hot or burning oil/fat.**
- Never carry or move the appliance when it is hot, e.g. during or immediately after

use, because of the danger of tripping. Exercise extreme caution: hot oil/fat can cause severe burns.

- **Caution**: Some parts of the appliance become hot during operation, and dangerously hot steam may be emitted from the lid.
- Do not touch hot oil/fat with your fingers.
- Do not insert any plastic cutlery into the hot oil/fat. Do not pour hot oil/fat into plastic containers.
- Do not connect the appliance to the power supply without the frying container inserted. Do not, under any circumstances, connect the heating element to the power supply when it has been removed from the unit.
- Do not allow the appliance or its power cord to come near hot cooking plates or a naked flame. Do not let the power cord hang free and keep it away from any hot parts of the appliance.
- **Always switch off and remove the plug from the wall socket after use, as well as**
  - **in cases of any malfunction and,**
  - **during cleaning.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- Do not operate the appliance outdoors.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as in
  - staff kitchens, offices and other commercial environments,
  - agricultural areas,
  - hotels, motels etc. and similar establishments,
  - bed-and-breakfast guest houses.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.

Operation

Before using for the first time

Before first use, the unit should be cleaned as described in *General care and cleaning*

Lid

Always use the lid handle when taking off or replacing the lid.

Frying container

- **Inserting the container:**
  When placing the frying container into the housing, ensure that the holding bracket for the basket is on the opposite side from the heating element mounting.
  Fill amount:
  Before heating up, the oil/fat level must be between the **Min.** and **Max.** fill level marks inside the frying container.
  Note: The difference between the **Min.** and **Max.** marks is approx. 800ml.
- **Types of oil/fat to be used:**
  Only pure vegetable oil/solidified fat should be used in this deep fryer. It can be heated up to 220° C and is neutral in taste.
  Do not mix different kinds of oil/fat.

  <u>Oil:</u>
  We recommend the use of oil specifically intended for deep-frying, which may be safely heated to high temperatures. The maximum safe capacity of the container is approx. 3.5 litres. Please observe the **Max.** mark.

  <u>Solidified fat:</u>
  Never melt solidified fat in an empty fryer. However, solidified fat may be added straight into the frying container, if it already contains liquid fat up to the

Min. level mark.
When using solidified fat, approx. 3.3 kg are needed. The fat should be cut into smaller pieces first and melted in a separate pot, ensuring that it just reaches a liquid state but is not over-heated; this is to avoid the danger of burns when pouring the fat into the frying container afterwards. Please observe the **Max.** mark.

The recess directly below the heating element acts as a cooling area where residual particles resulting from the frying process, as well as other impurities, are collected. The circulation of the oil/fat results in a lower temperature level around the recess area. This collection process extends the life-span of the frying oil/fat.

Removable heating element

Before the appliance is connected to the mains, the power cord must be pulled out to its full length from the storage compartment. The deep fryer is equipped with a safety switch, ensuring that the appliance can be operated only if the heating element has been correctly fitted in the corresponding mounting.

Do not operate the appliance unless the heating element and frying container have been properly fitted and the container has been filled with oil or fat.

Temperature control

Using the temperature control [°C], the desired level can be set in steps of 5 degrees over a 135° to 190° range.

Indicator lamp

During the heating-up process, the indicator lamp flashes. As soon as the frying temperature is reached, the lamp remains steady.

Frying baskets

The baskets are designed to hold the food to be fried.

Before use, the handles must be fitted to the frying baskets. Ensure that the right handle is fitted to each basket. *(The handle with the locking mounting fits on the large basket, that with the locking-catch to the small one.)*

To attach either handle, press its two sides together and insert the angled pieces into the corresponding openings on the basket. Pull the handle towards the rim of the basket and use the two protruding support brackets to secure it.

Using both frying baskets allows for deep-frying different kinds of food at the same time. Put the food that requires a shorter cooking time into the smaller basket and take it out again once the food is done, leaving the large basket in the hot oil/fat until this food is also cooked.

Caution: The small basket must only be used together with the large basket.

Capacity (amount of food to be deep-fried)

Large frying basket:
max. 700 g French fries
Small frying basket:
max. 300 g French fries
Combination of large and small frying baskets:
max. 300 g French fries in each basket

Please refer to *Useful hints for deep-frying*.

Cooking timer

Once the pre-set temperature has been reached, the indicator '00' starts flashing inside the green LCD display field.

Use the buttons [up] and [down] to select a cooking time between 1 and 30 minutes. The cooking timer is activated by pressing [timer]. The LCD display field shows the remaining cooking time. Five beep signals indicate that the pre-set time has elapsed; the indicator '00' flashes in the display field.

Switching the deep fryer On/Off

Insert the plug into a wall socket; the green LCD display field lights up and a long beep is heard.

The LCD display field shows 190° and '00'.

Use the temperature control button to select

the desired temperature.
Press the ⏻ - button.
A short beep is heard, the indicator lamp flashes and the heating process starts.
(If no further adjustments are made after connecting the appliance to the mains, the green LCD display field goes out and the appliance switches into an energy-saving mode.)
Once the pre-set temperature has been reached, five beep signals are heard and the indicator lamp remains steady.

Inserting the frying basket:
- Take off the lid.
- Use the appropriate handle to position the basket onto its holding bracket inside the frying container.
- Replace the lid.
- Lift up the basket slightly to clear the holding bracket, and then lower it carefully into the hot oil/fat.

Activate the cooking timer.

If the pre-set temperature has been reached, but no cooking time has been selected with the timer, the appliance will switch into an energy-saving mode within 30 minutes.
The appliance will also switch into this mode if the pre-programmed cooking time has elapsed and a new cooking time is not selected within 10 minutes.

Remove the frying basket once the food is cooked:
- Take off the lid.
- Use the handle to lift up the basket and place it onto the holding bracket; this position allows the oil/fat to drain back into the container.
- Once the excess oil has drained off, lift out the basket and replace the lid.

Always switch the appliance off once frying is completed, by keeping the ⏻ - button pressed for 2-3 seconds. A long beep signal is heard and the indicator lamp goes out. To switch off the appliance completely, however, it must be disconnected from the mains.

Useful hints for deep-frying
Food cooked in oil is especially tasty and nourishing.
When the food is put into the hot oil, it is immediately sealed as a result of the high temperature, preventing fat from entering the food or juice from escaping.
That way, essential proteins, vitamins and minerals etc. are preserved.

Please observe the following:
1. Do not overfill the frying basket: otherwise the temperature of the oil/fat will drop and subsequently cause the food to absorb an excessive amount of fat/oil.
2. The quality of often-used oil/fat cannot be improved by mixing with fresh oil. The fresh oil/fat would be spoiled after a short while as well.
3. **To prevent the oil/fat from frothing over, make sure that the food is thoroughly dried. Take special care to defrost deep-frozen food thoroughly before frying. Moisture reduces the life-span of frying oil/fat.**
4. For good results, the right temperature setting is a decisive factor when deep-frying. If the oil/fat is not sufficiently hot, the food may take in too much oil/fat. It is therefore best to insert the food basket only once the heating up period is complete and the pre-set temperature level has been reached. However, if the oil/fat is too hot, a crust will be built up too fast while the inner part of the food remains uncooked.
5. **Deep-frozen or partly frozen food should be briefly inserted into the hot oil/fat once or twice before the actual process.**
6. To prevent the oil/fat from frothing over, the frying basket should be lowered slowly and cautiously into the hot oil/fat.
7. Do not fry too much food at once. The food should be allowed to float freely without the pieces touching each other.

8. When using battered food, make sure that the batter is firmly attached to the food and all excess flour is removed.
9. Often-used oil/fat is readily recognisable as it is viscous and darker in colour, and gives off an unpleasant smell or tends to foam.
10. Old oil/fat (or oil containing a residue of particles from earlier use) is inflammable and tends to ignite easily. It is therefore best to change the oil/fat after it has been used three or four times, bearing in mind that its life-span depends mainly on the kind and quantity of food fried.
11. The life span can be extended by filtering the frying oil/fat after each cycle of use.
12. The frying oil/fat may be stored inside the deep fryer if the unit is kept closed and stored in a cool place.

Nutrition-conscious deep-frying

For nutritious, healthy deep-frying we recommend to use a temperature setting of no higher than 175°C when deep-frying amylaceous food, i.e. food with a higher-than-average starch content. With the reduced frying temperature, and with an equally reduced amount of food in the frying basket, the build-up of substances detrimental to health is limited to a minimum.

General care and cleaning

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- Before the appliance is used for the first time, the frying container and the baskets should be thoroughly cleaned. The inside of the lid may be cleaned with a slightly damp, lint-free cloth. To prevent any remaining water from mixing with the oil/fat, ensure that all parts are thoroughly dried.
- To remove the oil from the frying container, wait until the oil/fat has cooled down sufficiently but is still liquid; carefully take out the heating element and remove the oil/fat with a soup ladle. Once the temperature has dropped sufficiently, you may also remove the frying container carefully and pour out the oil/fat into a heat-resistant container. The oil/fat can be filtered by pouring it through absorbent paper inserted into a heat-resistant funnel or into the frying basket itself.
- Do not pour frying oil/fat down the kitchen sink. Once cold, it may be disposed of together with your household refuse.
- Remove the frying container before cleaning. The baskets, handles, housing and container should be cleaned in hot soapy water. Ensure that all parts are thoroughly dried afterwards.
- The lid contains a fat filter, which should be cleaned after every few frying cycles. To access it, unlock the filter compartment cover and remove the filter. Clean the lid, fat filter and compartment cover in hot soapy water; ensure that all parts are thoroughly dried afterwards. Insert the clean fat filter and replace the cover.
- Replacement fat filters are available through Severin Service.
- The exterior housing of the heating element may be cleaned with a damp, lint-free cloth.

Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of three years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product

is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.
This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Kundendienstzentrale / Service Centre

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de





I/M No.: 8479.0000